/FICHE

LES OUTILS DE TRANSFORMATION COLLECTIFS, UN POTENTIEL À DÉVELOPPER

cuma Nord Pas-de-Calais

cerdd centre ressources du développement durable

Les exigences sanitaires concernant la transformation à la ferme et l'aménagement des locaux sont de plus en plus grandes. Les investissements à réaliser deviennent très conséquents et supposent un volume de transformation à la hauteur de l'investissement. La transformation collective semble être une possibilité qui permettrait aux producteurs d'être « aux normes » et de se développer grâce à l'accès à du matériel performant. La transformation collective peut s'envisager pour tous les produits, comme la découpe de viande, la transformation de légumes ou en produits laitiers... Cette fiche, illustrée par quatre expériences spécifiques de la région, tentera de montrer la diversité de l'approche collective en transformation en posant les questions suivantes :

- Pourquoi les agriculteurs ont-ils fait ce choix-là ? Quelle était leur intention de départ ?
- Qu'est-ce qu'implique une telle organisation ?
- Quelles sont les plus-values ?

Cette fiche a été élaborée à la suite des rencontres de quatre expériences de transformation collective de la région en concertation avec les acteurs du réseau, dans le cadre du Réseau Rural et Périurbain Nord-Pas-de-Calais. Elle est basée sur des « retours d'expérience » et n'est en aucun cas un mode d'emploi.

/FOCUS

LES ÉLEVEURS DU HAUT PAYS

UNE OPPORTUNITÉ POUR DES AGRICULTEURS DE MAÎTRISER LA DÉCOUPE DE LEUR VIANDE

MAÎTRISER L'OUTIL DE TRANSFORMATION : CONDITION SINE QUA NON POUR LE DÉBOUCHÉ LOCAL

Le choix de réaliser un atelier de découpe de viande vient de l'ambition des éleveurs de maîtriser la transformation de leur produit et ainsi proposer un débouché en circuits courts. Les outils de transformation spécifiques en viande existent sur le territoire mais ne sont pas tous directement accessibles aux producteurs. Ce type d'expérience portée exclusivement par des producteurs est un outil qui répond précisément aux besoins des agriculteurs..

UN DÉMARRAGE RAPIDE

Créée en 2002, la SARL Eleveurs du Haut Pays est basée à Reclinghem (62). Elle est à l'initiative de trois producteurs de viande, vendeurs directs qui auparavant travaillaient tous avec un prestataire pour la découpe. L'un d'entre eux avait la possibilité de mettre à la disposition du groupe un bâtiment en location pour qu'ils concrétisent leur envie de mettre en commun leurs moyens de découpe. Ils ont rapidement engagé un boucher et le nombre des adhérents (éleveurs) a lui aussi vite augmenté, si bien qu'en 2004 le local aménagé est devenu trop exigu, pour la dizaine de producteurs impliqués. Ils ont alors pu investir l'ensemble du bâtiment à leur disposition, pour aboutir à une surface de travail de 200 m^2. En quelques années, ils sont passés de trois producteurs à vingt-cinq aujourd'hui. La SARL embauche à ce jour trois bouchers dont deux à temps plein, et deux personnes pour le nettoyage dont une à temps partiel. Cela représente environ 3,5 ETP.

A TITRE INDICATIF, UNE SEMAINE TYPE S'ORGANISE COMME SUIT

- **LUNDI :** tous types de bêtes (essentiellement bovins et porcs)
- **MARDI :** ½ bovin et 1 agneau
- **MERCREDI :** Charcuterie, cuisson et bovin ou porc
- **JEUDI :** Charcuterie et porc uniquement (pas de bovin ni de découpe de carcasse)
- **VENDREDI :** veaux + ½ bovin
- **SAMEDI :** bovin

La mise en place d'un tel outil et sa gestion quotidienne impliquent une certaine rigueur. Le groupe est confronté à des contraintes sanitaires, logistiques et organisationnelles qui imposent donc de prévoir le planning au minimum une semaine à l'avance. La gestion collective de l'emploi du temps des bouchers n'est pas chose simple avec notamment les délais nécessaires à la maturation de la viande, le respect de la chaîne du froid, et la répartition des tâches et du temps de travail. Cette façon de procéder permet finalement d'optimiser l'outil et de répondre aux besoins des agriculteurs.

UN PROJET D'ENVERGURE POUR UNE VOLONTÉ COMMUNE DE MAÎTRISE

Au départ, c'est le projet de trois agriculteurs souhaitant travailler ensemble, pour garder une certaine autonomie. Le groupe a toujours voulu rester ouvert et donner la possibilité au maximum d'agriculteurs d'aller dans ce sens.

Le règlement intérieur prévoit par exemple que les agriculteurs soient tous présents au moment de la découpe de leur viande afin de préciser leur demande et d'assurer l'emballage. Ce qui ne serait pas possible s'ils faisaient appel à un prestataire. Cet outil est un moyen pour les producteurs d'avoir un regard sur la préparation de leur viande et leur laisse le choix dans la découpe, dans l'emballage, dans les recettes : « On reste maître du produit. On demande ce que l'on veut au boucher pour la découpe et la confection du pâté par exemple. Chacun a sa recette ! On a le choix ! » précise une agricultrice du groupe.

Cependant, les responsabilités restent principalement assumées par les trois cogérants. « Cette diversification nous demande du temps supplémentaire, notamment pour la gestion du personnel, de l'administratif et de la comptabilité. C'est une structure à part entière à gérer en plus. », explique madame Rolin, cogérante de la SARL. Un des enjeux pour ce collectif d'agriculteurs, qui a connu un développement très rapide en une dizaine d'années, était de réussir à conserver l'équilibre trouvé au début du projet et ne pas se laisser dépasser. Ce qui n'a pas été aisé.
Malgré tout, ce projet est une belle réalisation, qui est allée au-delà du projet initial. L'objectif est atteint puisqu'il regroupe aujourd'hui 25 agriculteurs et leur a permis d'investir dans du matériel performant et d'accéder à un outil pour lequel ils ont la possibilité de maîtriser chaque étape de la transformation et son coût de fabrication.

Néanmoins, le développement a été tel que le groupe n'a pas réussi à se réorganiser pour permettre une meilleure répartition des tâches. Une des solutions à imaginer serait, par exemple, d'embaucher une personne qui pourrait gérer les salariés et leur emploi du temps, afin de soulager quelque peu les cogérants. Ce développement assez rapide est signe qu'il existe un réel besoin en terme de transformation collective des produits.

/FOCUS

LE PANIER VERT... D'UN COLLECTIF DE VENTE À LA TRANSFORMATION COLLECTIVE

COMMENT INTÉGRER **L'ÉVOLUTION** DE L'OUTIL ET S'ADAPTER AUX **CHANGEMENTS ?**

Le Panier Vert est un point de vente collectif avec un atelier de transformation. Cette expérience a été largement explicitée dans une autre fiche spécifique aux points de vente collectifs. L'atelier de transformation créé en 2007, émane directement du point de vente datant de 1986. Le groupe d'agriculteurs se connaissait déjà très bien et savait travailler ensemble. Cet atelier s'inscrivait tout à fait dans le projet du groupe. Au départ, il servait aux producteurs de viande (porc et bovin), mais aujourd'hui, le groupe est allé plus loin et a développé une activité traiteur, charcuterie sèche et pain.
Avec le développement de l'activité de l'atelier (+20 % pendant les trois premières années), il a fallu envisager un réaménagement et même un agrandissement des locaux. Les travaux, achevés au premier trimestre 2012, ont nécessité une réorganisation pour les producteurs et la quinzaine de salariés du Panier Vert : s'adapter au nouveau bâtiment, prendre de nouvelles habitudes de travail, respecter les règles de circulation dans l'atelier... L'évolution de l'atelier de transformation du Panier Vert est très cohérente par rapport à la démarche collective, puisqu'elle a permis au groupe d'amplifier sa capacité d'offre diversifiée et de valoriser les surplus de certaines productions, essentiellement en fruits et légumes.

Dans cet exemple, l'outil de transformation est adossé à l'outil de commercialisation. Le groupe adopte donc une logique globale qui facilite la fluidité et permet d'offrir une plus large gamme de produits.

/FOCUS

L'ASSOCIATION « LES VERGERS HAUTES TIGES DE L'AVESNOIS » : UN PROJET SINGULIER QUI S'INSCRIT DANS LA CONSERVATIOND'UNPATRIMOINE

La production de pommes issue de vergers « hautes tiges » est une tradition dans l'avesnois. Cette activité était souvent associée à une activité d'élevage et donnait la possibilité de valoriser les pâtures avec l'élevage et le verger.
L'introduction de vergers « basses tiges », bien plus productifs, a donc détrôné cette variété et cette tradition locale. Leur arrivée en masse a été très concurrentielle et beaucoup de producteurs traditionnels ont été contraints de stopper leur production qui n'était plus compétitive. C'est en 2006 que les premières réflexions ont débuté entre le Parc Naturel Régional de l'Avesnois et quelques producteurs, dans le but de maintenir les traditionnels vergers « hautes tiges ». Ensemble, ils ont largement communiqué sur le projet afin de rassembler un maximum de producteurs autour de la sauvegarde de ce patrimoine. Le groupe s'est organisé en Association Loi 1901 en 2008. L'association « Les Vergers Hautes Tiges de l'Avesnois » rassemble aujourd'hui 11 producteurs qui souhaitent conserver la production traditionnelle et la valoriser collectivement. Chaque année, ils constituent donc une offre commune et mutualisent le pressage des fruits, étape qu'ils délèguent à un prestataire.

UN COLLECTIF D'AGRICULTEURS POUR LA CONSERVATION D'UNE TRADITION

Cette expérience collective unique en son genre est intéressante car elle part de la volonté de conserver une tradition et de préserver un patrimoine. Dans cet exemple, le collectif réside dans le fait de mélanger les fruits issus de plusieurs producteurs, ce qui n'est pas coutumier dans le domaine. La notion de confiance est prépondérante : « On récupère le jus issu de tout le monde ! Le produit fini est identique pour tous les agriculteurs de l'association. », précise Mme Dubois, Présidente de l'association. Le prestataire presse les fruits et assemble les variétés selon les préconisations des producteurs et du Centre Régional de Ressource Génétique (CRRG). Chacun récupère ensuite un nombre de bouteilles correspondant à son volume de production et en assure la commercialisation individuellement, sous l'égide de la marque collective (Marque Parc : Produit du Parc).

LA DIMENSION PARTENARIALE FORTE, PROPRE À CE PROJET

Depuis 2011, le groupe a obtenu la marque « Parc » pour laquelle le cahier des charges a été élaboré avec le Parc naturel régional de l'Avesnois et la Fédération Nationale des Parcs Naturels Régionaux. Cette démarche va permettre aux producteurs de renforcer la légitimité de l'association et aux consommateurs de mieux identifier les produits. L'accompagnement du PNR de l'Avesnois a permis au groupe de se créer une identité commune sur son territoire. Il assure l'animation du groupe et la mise en réseau, et l'accompagne sur les démarches administratives. Le Parc est un vecteur de communication : il sollicite par exemple au maximum les produits locaux lors de buffets qu'il organise…

Le soutien du CRRG a permis au groupe d'acquérir des compétences techniques. Il a par exemple formé les producteurs à l'entretien des arbres (taille, greffes…), les a informés sur les variétés et sur l'assemblage des fruits pour aboutir à un jus de meilleure qualité (choix des variétés et tri des fruits). « Avant on pressait tout ! Les fruits pas mûrs, les fruits trop mûrs, on les mélangeait avec les variétés sauvages… ! », confie la Présidente de l'association. Le CRRG effectue également des prélèvements avant le ramassage des fruits afin de mesurer le taux de sucre et la teneur en jus des pommes pour optimiser la récolte.

DE NOMBREUSES PISTES DE RÉFLEXION !

Aujourd'hui, la gamme de produits s'est élargie et ne se limite plus au simple jus de pommes. La production annuelle est de 10 000 bouteilles de jus de pommes (mélange de 5 à 6 variétés), 1 500 bouteilles de jus de pommes-poires et 2 500 bouteilles de cidre. La production de cidre a commencé en 2011. D'autres jus sont en cours d'élaboration et permettront de valoriser d'autant mieux la production. Le groupe souhaite aller plus loin et mène une réflexion autour de la vente de pommes en filet qui serait une meilleure valorisation pour les producteurs. Cela s'envisagera dans une démarche commune avec le Parc sur la sensibilisation du grand public et notamment des jeunes autour de ces variétés oubliées. Se pose également la question du Bio et de la certification à laquelle ils pourraient prétendre sans changement important de leur mode de production, mais qui représente un coût important. Cette réflexion se justifie par l'existence de jus de pommes biologique, représentant une concurrence non négligeable sur le territoire.
Finalement, cette initiative a permis de réhabiliter des vergers qui parfois étaient laissés à l'abandon. Le CRRG a organisé des opérations de plantation d'arbres fruitiers pour conserver le patrimoine. Désormais, les producteurs replantent tous les ans. Plus généralement, l'association a instauré une dynamique sur le territoire pour la conservation de ces vergers et apporte des retombées économiques très positives sur les points de vente de chacun.
On a ici un projet collectif qui réside autour du maintien d'une tradition et d'un patrimoine. A son échelle, ce projet a apporté une vraie dynamique territoriale autour d'une production qui n'existerait peut-être plus aujourd'hui.

/FOCUS

L'ATELIER RELAI DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLE (CFPPA) DU QUESNOY :

UNE **OPPORTUNITÉ** POUR S'INSTALLER OU SE DÉVELOPPER

Le lycée agricole du Quesnoy a mis en place depuis 2000 un atelier de transformation laitière qui répond à trois missions :
- Pédagogique : avoir un outil performant, adapté aux besoins liés à la formation scolaire ;
- Economique : valoriser la production laitière du lycée agricole et honorer son quota « vente directe » ;
- Territoire : dynamiser le secteur autour de la transformation laitière.

C'est à travers le troisième objectif que l'atelier donne l'occasion à des producteurs laitiers de développer leur activité de transformation. En effet, le lycée agricole met cet atelier à disposition d'agriculteurs dans le cadre de leur installation, ou pour leur permettre de tester la fabrication de nouveaux produits. Cet atelier « relai » est unique dans la région.

UNE FORMATION AU PRÉALABLE

Pour accéder à l'atelier, les producteurs doivent avoir suivi une formation au lycée du Quesnoy afin d'acquérir la technique de fabrication du produit ainsi que de connaître le plan de nettoyage de l'atelier. L'agriculteur signe ensuite une convention avec le lycée qui fixe les règles de fonctionnement et les conditions d'utilisation de l'atelier. De manière générale, les producteurs s'engagent pour un an avec la possibilité de reconduire pour une année maximum si aucun producteur n'est en attente d'accès à l'atelier. « L'engagement annuel est intéressant dans le sens où il est l'occasion pour le producteur de connaître son lait qui varie selon les saisons et donc de mieux maîtriser sa technique. » ajoute Nathalie Lenglet, chargée de mission « Cellule Produits Fermiers » au CFPPA du Quesnoy. L'objectif étant de rendre les producteurs autonomes le plus rapidement possible et de donner l'accès à l'atelier au plus grand nombre.

UNE RÉACTIVITÉ FORTE, APPRÉCIÉE PAR LES PRODUCTEURS

Pour l'agriculteur, cette opportunité lui ouvre les portes d'un atelier fonctionnel et réaliste. Il pourra ainsi mieux envisager sa méthode de travail et adapter l'aménagement de son propre atelier. Cette formule lui permet également de bénéficier de conseils et de réponses « au quotidien » directement pendant la fabrication de son produit ou suite à un problème technique rencontré ; ce qui est beaucoup plus réactif que si le producteur était seul dans son atelier. Enfin, le coût facturé est en adéquation avec la réalité du marché afin de ne pas créer de concurrence entre les producteurs et que les coûts de fabrication soient réels.

UN ATELIER AUX NORMES ET ADAPTÉ AUX BESOINS DE CHACUN

La configuration de l'atelier, aux normes européennes, permet de faire deux fabrications simultanément (fromage et produits frais). Les exigences sanitaires de cet atelier sont plus importantes que celles d'un atelier traditionnel, étant donné qu'il peut accueillir des groupes à tout moment et des publics variés. Par exemple : tous les matériels sont relavés avant d'être réutilisés. Cette précaution permet de contourner les risques de contamination. Le plan de nettoyage de cet atelier impose une rigueur qui sensibilise les agriculteurs à l'importance de l'hygiène.

Dans certains cas, il arrive que le matériel fourni par l'atelier relai soit disproportionné par rapport à celui que l'agriculteur utilisera dans son propre atelier. Il est alors possible d'adapter la technique aux moyens du producteur ; par exemple, un producteur de fromage qui n'aura pas de presse à fromage chez lui, n'aura pas accès aux presses hydrauliques présentes à l'atelier relai et apprendra à presser son fromage autrement.

LA DIMENSION « TEMPS »

« L'un des principaux freins exprimé par les producteurs est bien souvent la distance à parcourir et les temps morts liés à la fabrication (étuvage, affinage...). C'est tout une logistique et une organisation à mettre en place. », précise Nathalie Lenglet. Dans la mesure où ça n'est que temporaire, les producteurs vraiment intéressés vont au bout de la démarche. Certains producteurs prennent conscience du temps à passer et rebroussent chemin avant de commencer. Pour cette raison, le rayonnement de cet atelier est plutôt local.

Pour terminer, cette mise à disposition de l'atelier est pour les producteurs laitiers une vraie opportunité pour se lancer dans la transformation ou développer une activité existante. La démarche propose un contrat adapté et qui donne suffisamment de temps aux producteurs pour acquérir leur autonomie. Cependant, la capacité d'accueil est limitée puisque le lycée s'autorise à accueillir deux producteurs simultanément par an (un en produits frais et un en fromage) pour ne pas surcharger l'atelier et pouvoir réaliser tout son quota vente directe.

POUR ALLER PLUS LOIN

.... Dans le cadre d'ateliers collectifs, il existe la possibilité des ateliers modulaires. Ce sont des ateliers préfabriqués, clé en main, qui offrent un gain de temps à leur mise en place. Leur installation est simple et rapide. Evolutifs et déplaçables, ils répondent aux normes sanitaires et sont conçus pour faciliter un éventuel développement, avec la possibilité d'ajouter des modules.

.... **La légumerie du Service Civil International (SCI)**

La coopérative Norabio et le Service Civil International Nord travaillent en collaboration à travers l'assemblage des Biocabas, réalisé par des salariés du SCI pour la coopérative Norabio. Le projet actuel, est de mettre en place une légumerie pour valoriser une partie des légumes en soupe. Cela permettrait notamment de mieux fournir les Biocabas en période hivernale. Le Service Civil International (www.scinord.fr) est une association à vocation sociale et humanitaire. Le SCI permet à des jeunes de 18 à 25 ans en difficulté d'exercer une activité professionnelle valorisante telle que le maraîchage, le conditionnement ou les livraisons. L'équipe est composée de plusieurs jeunes qui confectionnent et livrent les paniers dans les différents points relais Biocabas.

LES **DIFFICULTÉS** AUTOUR DES **OUTILS** DE **TRANSFORMATION** COLLECTIFS SELON LES FILIÈRES DE PRODUCTION

LES SPÉCIFICITÉS DE LA TRANSFORMATION DE VIANDE

Pour la production de viande, il existe d'autres groupes organisés au niveau de la transformation, comme le GIE « Viandes du montreuillois », qui partage les moyens de communication ou encore la SARL « Coopérative la Maillotine » où les producteurs s'organisent pour la découpe de leur viande.

Le maillage d'intermédiaires implantés en région Nord-Pas-de-Calais est assez important. Ils proposent des prestations intéressantes aux producteurs, qui choisissent de déléguer cette étape probablement pour se consacrer à la production et à la vente.

Les projets collectifs ne sont pas soumis à davantage de normes sanitaires que les projets individuels. Les producteurs doivent instaurer une rigueur importante entre eux. Notons que la plupart des ateliers collectifs répondent aux exigences de l'agrément européen, ce qui permet de ne pas se limiter dans les quantités transformées, le développement des producteurs et les possibilités de commercialisation.

Les expériences identifiées à l'échelle nationale montrent qu'il existe une diversité de formes d'organisation en transformation collective de viande telles que la CUMA des Viandes Fines, le GIE des Fermiers de la forêt de Rambouillet (abattage de volailles et de lapins), la SARL De la Terre à l'assiette (découpe et transformation de viandes), l'Association Producteurs et gens du marais Poitevin (découpe et transformation de viandes).

Cette variété d'exemples rencontrés en viande semble mettre en évidence un constat : la viande peut se conserver une semaine avant la découpe, il est donc plus aisé de la transformer collectivement, contrairement au lait, produit dont la production est continue et devant être transformé dans les 48 heures.

LES SPÉCIFICITÉS DE LA TRANSFORMATION DU LAIT

La diversité d'expériences rencontrée en transformation de viande n'existe pas en production laitière. La production du lait implique sa transformation de façon quasi quotidienne, compte tenu de sa faible durée de conservation. Le regroupement de plusieurs producteurs laitiers accentue les contraintes liées à une transformation en continu. Il est donc plus difficile d'optimiser les économies d'échelle car le dimensionnement doit répondre à une double exigence qui est de limiter l'encombrement de la chaîne du froid et d'éviter le surinvestissement. Par exemple, une fabrication de yaourts peut prendre du temps avec l'étuvage et la mise en pots. Quant au fromage affiné, il faudrait prévoir de grandes caves d'affinage (certains fromages sont affinés pendant plusieurs mois), ce qui limiterait vite le nombre de producteurs. D'autre part, pour garder l'appellation « fermière », les producteurs ne peuvent pas mélanger leur lait. Cela implique dans un atelier collectif de mettre en place une traçabilité importante, qui pourrait être fastidieuse à instaurer.

Comme pour un atelier de viande, la notion de confiance est de mise dans cette forme d'organisation, puisqu'il faut s'assurer que chacun respecte le protocole sanitaire, afin d'éviter les contaminations, notamment avec la diversité de produits que pourrait amener un tel atelier collectif. Un autre facteur pourrait freiner le développement des ateliers collectifs en production laitière : la logistique liée au transport du lait (produit qu'il faut pouvoir transformer le plus vite surtout pour les produits au lait cru).
Au niveau national, l'expérience de la SARL « Paysans Fromagers Nantais », qui valorise du lait de mélange, marche bien. Globalement, la transformation collective du lait pourrait s'envisager mais il est certain qu'une telle organisation nécessiterait un bouleversement important dans la façon de travailler des producteurs régionaux. C'est tout un schéma à imaginer et à adapter aux diverses contraintes liées à cette production.

CONCLUSION

Bien que cette fiche ne soit pas exhaustive sur le nombre d'outils de transformation collectifs dans le Nord-Pas de Calais, force est de constater que les expériences restent peu nombreuses, dans une région pourtant connue traditionnellement pour sa vente directe.

Bien sûr la région Nord – Pas de Calais est une grande région agroalimentaire avec des entreprises de transformation dans tous les secteurs et l'organisation existante en filière permet déjà de valoriser les matières premières agricoles de la région en région. Cela est certainement la première raison qui explique que les producteurs ne s'engagent pas dans l'investissement d'outils, qui même s'ils ne sont pas toujours adaptés, existent par ailleurs.
Cependant, au-delà du contexte régional, il semble qu'il soit plus aisé de mettre en commun les moyens de vente plutôt que les moyens de transformation qui impliquent de nombreuses normes sanitaires.
En effet, la transformation en commun n'implique pas les mêmes contraintes que la vente, ce qui pourrait expliquer en partie le peu d'outils existants. De plus, les exigences sont différentes (sanitaires, organisationnelles) entre les familles de produits (Lait, viande, légumes).
Le développement de ces outils serait possible, mais il faudrait dans un premier temps engager un travail d'analyse sur l'existant, sur les besoins des agriculteurs et les freins à la mise en place de ces outils.
Les territoires auraient un rôle important à jouer. Ils pourraient réfléchir à une répartition cohérente et fonctionnelle des projets, travailler sur l'ingénierie de projet et les aspects financiers. Leur vision globale leur permettrait de créer des liens entre les différents acteurs du territoire, notamment entre les agriculteurs et les intermédiaires économiques (artisans et transformateurs). Cela nécessiterait cependant de trouver un langage commun et que chacun comprenne les besoins et les contraintes des autres.
L'accompagnement des territoires semble être nécessaire, il ne faut cependant pas occulter l'implication forte des producteurs, sans laquelle les projets ne pourront avancer et se développer. Envisager un tel rassemblement et investir dans des outils performants serait un moyen de structurer l'offre pour mieux répondre à la demande grandissante de produits locaux. Il faut cependant être bien vigilant à ce que ces outils restent une réponse au besoin des agriculteurs et des opérateurs des circuits courts.

+ DES RESSOURCES POUR ALLER PLUS LOIN :

.... http://www.france.cuma.fr/dossiers/ateliers-de-transformation-circuits-courts
.... http://liproco-circuits-courts.com/
.... Les carnets Pro de LiProCo : POISSON M. et al., 2010, Initiatives de producteurs : entre projet collectif et trajectoires individuelles, Les Carnets Pro de Liproco, n°4, 16p
.... Sur le site du réseau rural et périurbain du Nord – Pas de Calais (http://www.reseaurural.fr/region/nord-pas-de-calais) : deux documents de la Chambre d'Agriculture de Région Nord-Pas de Calais , le Guide «Mettre en place un circuit court en Nord-Pas de Calais : du projet à la réalité» et L'Annuaire «Les bonnes adresses pour monter un projet en Nord-Pas de Calais»

▶ REMERCIEMENTS :

Les personnes et structures ayant participé au comité de pilotage de l'action 2 : Elaboration d'un panorama régional des projets de circuits alimentaires de proximité

Ludivine ANSSEAU - Parc Naturel Régional Avesnois
Emmanuel BERTIN - Cerdd
Marie BOUCHEZ - Apro Bio
Emilie CAVAILLES - DRAAF Nord-Pas de Calais
Julie CHISTIAEN - GRECAT - ISA
Patricia CLEMENT - PNR Avesnois
Matthieu DESCAMPS - GRECAT - ISA
Marie DECIMA - Cerdd
Daniel DESRUELLES - FRCUMA
Lionel DROUVIN - Association l'Union Fait la Ferme
Matthieu DUCHAUSSOY - Pays Coeur de Flandre
Nathalie DUMESNIL - Chambre d'Agriculture de région du Nord-Pas de Calais
Christophe DUFOSSE - DRAAF - SRISE
Juliette FAURE - Conseil Régional Nord-Pas de Calais
Vanessa FENEUIL - Chambre d'Agriculture de région du Nord-Pas de Calais
Simon HALLEZ - Parc Naturel Régional Scarpe Escaut
Vanessa JAGLALE - Conseil Régional Nord-Pas de Calais
Lucie LALY - Chambre d'Agriculture de région du Nord-Pas de Calais
Marie LARDIER - FR CUMA
Frédéric LESCUREUX - Géographie - Université de Lille 1
Philippe LESAGE - PNR Avesnois
François LETOUBLON - DRAAF/SRISE
Félix MULLER - CIVAM
Pierre NAGLIK - ArtoisComm
Alain ROYER - Chambre d'Agriculture de région du Nord-Pas de Calais
Anaïs SABIN - FRCUMA
Rémi TOP - Réseau AMAP 59-62
Sophie WAUQUIER - CIVAM

Réseaux rencontrés

Marie Vandewalle - ARVD
Lionel Drouvin et **Felix Muller** - CIVAM
Audrey Grégoire - CEDAPAS
Céline Dessery - BioCabas
Remi TOP - Réseau des AMAPs

Projets collectifs rencontrés

Christophe Delaval *(Cogérant)* - Au Rendez-vous fermier, La Gorgue
Pascal Lebrun *(Cogérant)* - La Cahute fermière, Courcelles les Lens
Sabine Catteau *(Présidente)* et **Anne-Claude** Lemille - Coopérative Au Panier Vert, Frelinghien
Hervé Boutin *(Cogérant)* - En direct de nos fermes (fermé), Berles-Monchel
Thierry Cazin - Projet point de vente collectif, Boulonnais
Amandine Lecerf *(membre du marché)* - Au marché paysan, Rieulay
Emmanuelle Lambin *(Présidente du Marché et présidente du Civam)* - Marché des quatre saisons, Wambrechies
David Delbergue - Marché des producteurs de Scarpe Escaut
Francis Guidot *(Président)* et **Grégory Delassus** *(Producteur)* - AMAP du Beau Pays, Borre
Grégory Delannoy *(Consommateur)* - AMAP Champ Libre, Verquin
Julien Kieffer *(Consommateur)* - AMAP de la Pévèle, Lille
Stéphane Leignez *(Président)* - AMAP du Cojeul, Boisleux Saint Marc
Bertrand Follet (Consommateur) - AMAP du Quercitain, Le Quesnoy
Jean-Louis Poillion *(Président)* - Jardin de Cocagne de la Haute-Borne, Villeneuve d'Ascq
M. Boulard *(Président)* - Association Réagir, Lestrem
Dominique Hays - Terre D'Opale, Rety
Mme Rolin *(Cogérante)* - Eleveurs des Hauts-Pays, Reclinghem
M^me^ Dubois Martine *(Présidente)* - Les Vergers des Hautes Tiges, Jolimetz

Réseau Rural & Périurbain Nord-Pas de Calais

PROGRAMMES D'ACTION PLURIANNUEL SUR LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

ACTION 1
Mutualisation et diffusion des guides et des outils pour le porteur de projet

ACTION 2
Elaboration d'un panorama régional des projets de circuits de proximité

ACTION 3
Animation d'un groupe de travail multi-partenarial sur les enjeux

ACTION 4
Animation d'un pôle d'experts spécifique à l'organisation des circuits courts pour l'approvisionnement de la restauration collective

ACTION 5
Sensibilisation des acteurs à la question des circuits de proximité

ACTION 6
Développement de la formation

ACTION 7
Etude et recensement de l'offre

ACTION 8
Recencement des besoins pour adapter l'offre

ACTION 9
Développement de la recherche-action

Une réalisation du Cerdd (Centre Ressource du Développement Durable), en partenariat avec la FRCUMA (Fédération Régionale des CUMA Nord-Pas de Calais), *automne 2012*

Cerdd, Site du 11/19 - rue de Bourgogne / 62750 Loos-en-Gohelle / 03 21 08 52 40
www.cerdd.org - contact@cerdd.org

Directeur de la publication : Emmanuel Bertin (Cerdd) ; Daniel Desruelles (FRCUMA)
Rédaction : Marie Lardier et Anaïs Sabin (FRCUMA) ; Marie Décima & Julie Nicolas (Cerdd)
Crédits photos : Marie Décima, Landry Lebas, Julie Nicolas, Conseil Régional Nord-Pas de Calais, Fotolia, Stock Xchange
Mise en page : Studio Poulain - www.studiopoulain.fr
Impression : Nord'Imprim (sur papier Mix FSC)